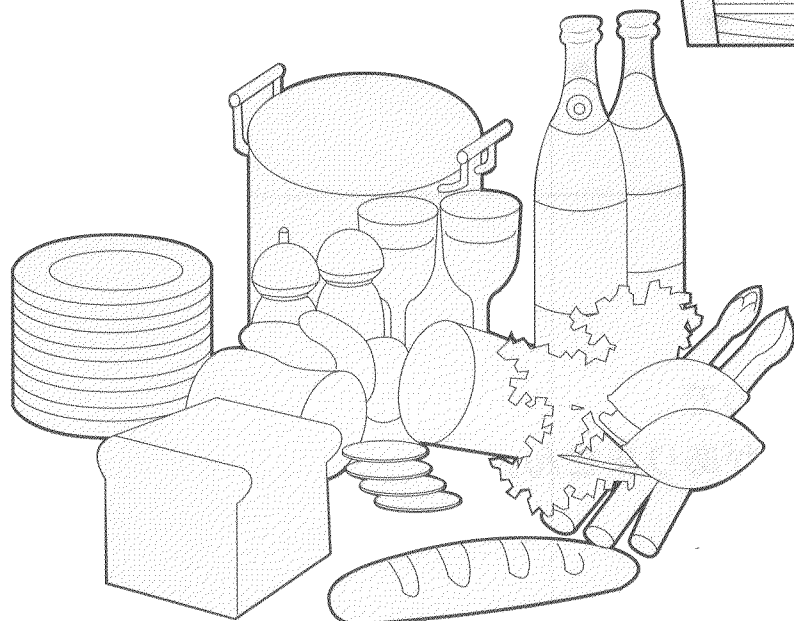
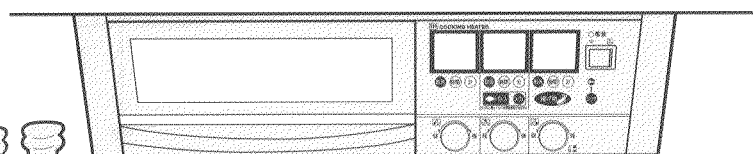
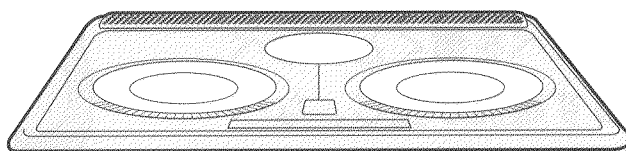
CORONA

IHクッキングヒーター（家庭用）

取扱説明書 保証書付

品名コード
BCH-301D

型式名 **BCH-301D**

ごあいさつ

このたびは､IHクッキングヒーターをお買い上げいただきましてありがとうございます。
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分理解したうえで使用してください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

○この取扱説明書の30ページが保証書になっています。記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。

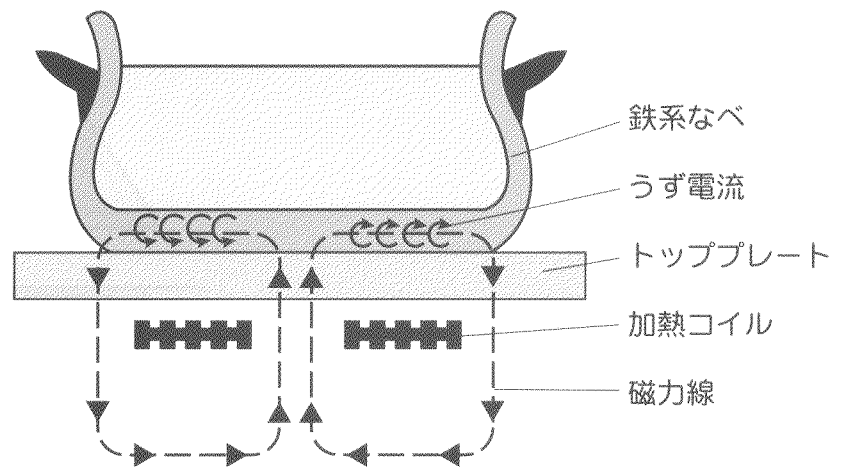
工事説明書 別添付

DJ76

IHクッキングヒーターの魅力

IHクッキングヒーターは火を使わない電磁誘導加熱方式です。

IHヒーターの加熱のしくみ

加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄系なべを置くと、なべ底にうず電流が生じ、なべ自体が発熱します。

安全性

火を使わずなべ自体を発熱させるので
吹きこぼれによる立ち消えの心配がありません。

高い熱効率と高火力

なべ自体を発熱させることによりエネルギーを
ムダなく伝え素早く立ち上がります。
しかも、2000Wの高火力で素早く調理できます。

おいしく調理

2000Wの高火力から煮込みなどのトロ火調理まで
幅広い火力の調節ができます。

もくじ

特に注意していただきたいこと　（必ずお守りください！）

お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、つぎのように説明しています。よくご理解いただき正しくご使用ください。

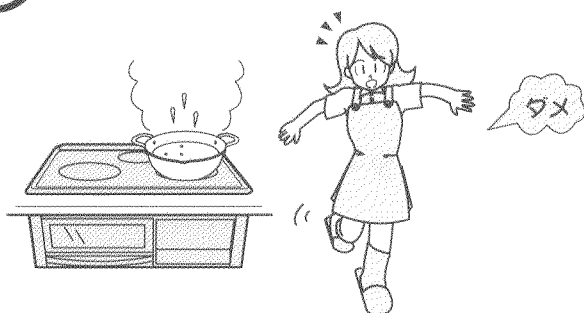
■表示の内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生ずる危害や損害の程度により、つぎのように区分して説明しています。

⚠警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、『人が死亡または重傷を負う可能性が想定される』内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、『人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される』内容を示しています。

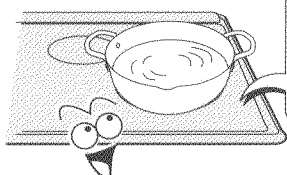
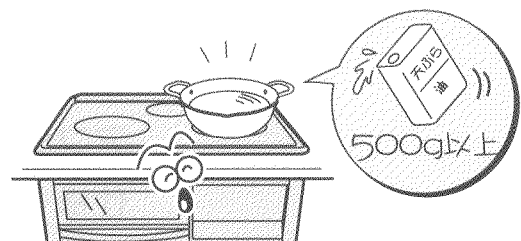
■お守りいただく内容を、つぎの絵表示で区分し、説明しています。

	この絵表示は、してはいけない「禁止」の内容です。
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

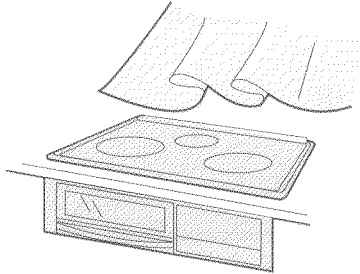
⚠警告

揚げ物調理中はそばを離れない

炒めもの、焼きものなど油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱しすぎないよう火力調節をしてください。
もし、油煙が多く出たらすぐに電源スイッチを「切」にしてください。

揚げ物調理には必ず付属の天ぷらなべを使う

右ヒーターの揚げ物キーを使うこと
底に凹凸や、そりのあるなべを使ったり、左ヒーターや後ヒーターを使いますと温度制御装置がはたらかず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

油の量は500g以上で調理する

油の量が少ないと温度が上がりすぎ、火災の原因になります。

⚠警告

可燃物を近づけない

火災の原因になります。
- 新聞・雑誌・ふきん・カーテンなど燃えやすい物を器具のそばに置いたり近づけない。

トッププレートの上に物を置かない

火災の原因になります。
- 新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすい物をトッププレートの上に置かない。

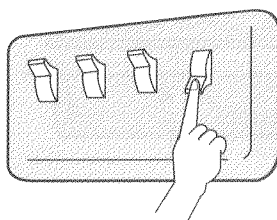
使用後は電源スイッチの「切」を確認する

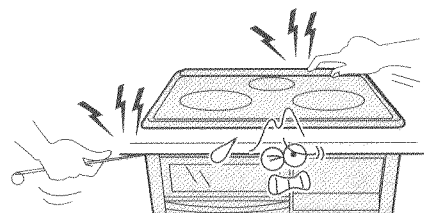
火災の原因になります。
- 長期不在のときは、ブレーカーを切る。

アースを確実に取り付ける

- 故障や漏電のときに感電する恐れがあります。
- アースの取付けはお買い求め先にご相談ください。

幼い子供だけで使わせたり乳幼児にふれさせないまた、取り扱いの不慣れな方だけで使わせない

やけど、感電、けがの恐れがあります。

吸・排気口カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない

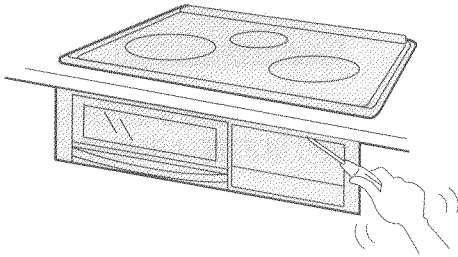
吸・排気口に指も入れない

感電や異常動作によるけがの原因になります。

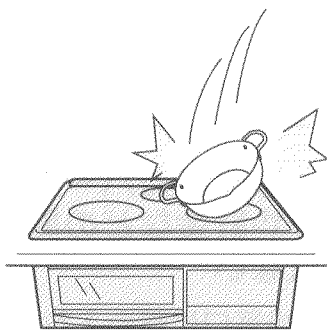
特に注意していただきたいこと

（必ずお守りください！）

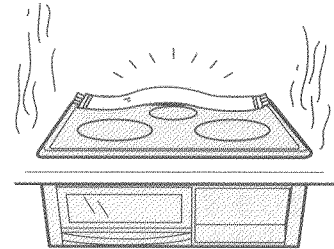
⚠警告

分解禁止

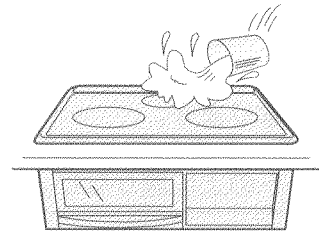
絶対に分解・修理・改造は行わない

- 火災・けが・感電の原因になります。
- 故障したときは、電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
  修理はお買い求め先にご相談ください。

トッププレートに衝撃を加えない

- ひびが入ったり、割れた場合、そのまま使うと加熱しすぎたり異常動作、感電の原因になります。
- ひび割れが生じた場合は、電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
- トッププレートの上に乗ったり、物を落としたりしない。

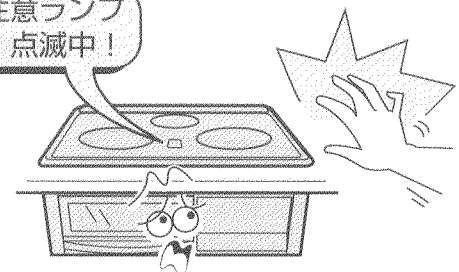
排気口や吸気口はふさがない

（吸・排気口カバーはふさがない）

- ふさぎますと火災や故障の原因になります。

水ぬれ禁止

本体に水をかけない

本体内部の電気部品に水がかかり感電・ショート・故障の原因になります。

接触禁止

高温注意のランプが点灯、点滅中はトッププレート、その周辺の金属部に触れない

高温のためにやけどをします。

⚠注意

缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものは載せない

缶詰やスプレー缶などの密閉容器は破裂して､けがややけどの原因になります。アルミ箔や金属のスプーン・フォークなどをなべの横にのせると、赤熱してやけどの原因になります。

本体前方に物を置かない

火災の原因になります。

なべの下に紙などを敷かない

なべの熱で紙が焦げるなどの原因になります。

トッププレートの上で直接調理しない

発火したり､異常動作をすることがあります。
※魚を焼いたり、しょうゆや汁などがたれる調理をしないでください。

なべを不安定な状態にしない

トッププレートのふちに乗り上げていると、落下などにより、けが・やけどの原因になります。

空だきしたり、加熱しすぎない

- なべが熱くなり、やけどの原因になります。
- なべの破損・本体の故障の原因になります。

※なべの中に水を入れずに、レトルト食品やアルミパック食品などを加熱しないでください。
※フライパンの予熱などは長く加熱しないでください。

調理・湯沸かし以外の目的で使わない

異常加熱・異常動作によるやけどの原因になります。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

なべ・なべの取ってなどの高温部に触れない

やけどの原因になります。

トッププレートは使用後しばらくの間、なべの熱で熱くなっているため手を触れない

やけどの原因になります。

お手入れは冷えてからおこなう

やけどの原因になります。

特に注意していただきたいこと（必ずお守りください！）

⚠注意

揚げ物調理

他の器具（ガスこんろ）や他のヒーターであらかじめ加熱した油を使わない

温度制御装置が働かず、異常加熱し火災の原因になります。

油煙が多く出たら電源スイッチを切る

油が高温になっています。続けて加熱すると発火し、火災になります。

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意し、顔を近づけない

油が飛び散って、やけどの原因になります。

グリル調理

グリル受け皿にたまった脂、食品くずなどを掃除して使用する

温度検知が働かず調理物が発火することがあります。
- 続けて焼くときは、その都度たまった脂などを掃除してください。

使用中は本体から離れない

調理物が発火することがあります。
- 本体から離れるときは、必ず電源スイッチを切る。

必要以上に加熱しない

調理物が発火することがあります。

とびらスイッチ穴に異物を入れない

本体の故障、感電の原因になります。

調理物が発煙・発火した場合はすぐに電源スイッチを切る

- 炎が消えるまでグリルとびらを引き出さない。（空気が入り、炎が大きくなります。）
- グリルとびら（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます。）

接触禁止

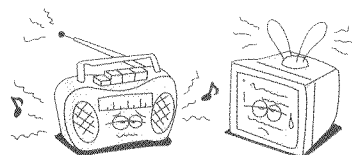
使用中、使用後しばらくはグリルとびらなどの高温部に触れない

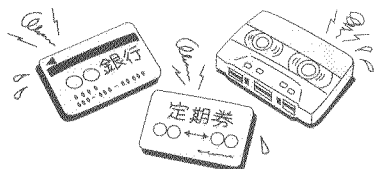
やけどの原因になります。

使用後は必ずお手入れをする

食品くずや脂分が残ったまま調理すると、発煙・発火の原因になります。

1 使用前に
使用上のお願い

テレビやラジオ、リモコン付き電気製品は3m以上離す

- 雑音や誤動作の恐れがあります。

磁気の影響を受けやすいものを近づけない

- キャッシュカード・テレホンカード・自動改札用定期券・フロッピーディスク・テープなどを、トッププレートにのせると記憶が消える恐れがあります。

油の飛び散りを少なくするために

- 材料をきちんと下ごしらえする。
- なべの内側に水滴が付いたまま油を入れない。
- 油温が適温にならないうちに材料を入れない。（油温が上がってくると、油が飛び散ります。）

みそ汁やカレー・シチューをあたため直すときはかき混ぜながら加熱する

- なべ底に沈んだみそ汁がはじける恐れがあります。
- カレーやシチューがとっ沸し、やけど、けが、本体の故障の原因になります。

ふきこぼれに注意する

- やけど、けが、故障の原因になります。

グリル受け皿の前後を逆にしてセットしない

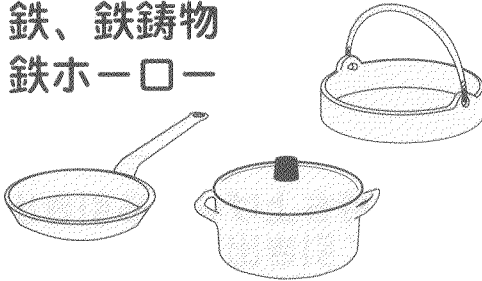
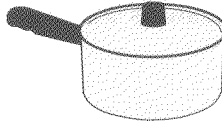
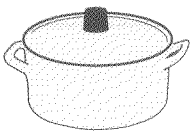
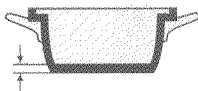
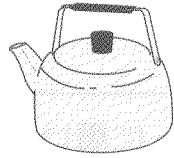
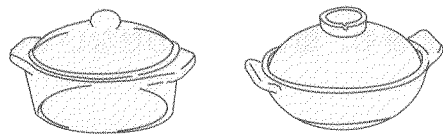
- グリルとびらが破損したり、グリルとびらの引き出しができなくなる原因となります。

グリルとびらを持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出さない
グリルとびらを引き出した状態で物を載せたり、上から強い力を加えない

- グリルとびらやグリル受け皿が落下してけがをしたり、器具を破損する原因になります。

グリル受け皿にアルミ箔や市販のグリル石を入れない

- 発煙・発火・やけどの原因になります。

トッププレートやなべ底がぬれた状態で加熱しない

- なべ底から湯気が吹き出し、やけどの恐れがあります。

トッププレートに重いものをのせない

- トッププレートにひび割れやそりが起こり、故障の原因になる恐れがあります。
- 使用できる重さは、内容物を含めて各々20kgまでです。
- 使用しないときも、重いものをのせないでください。

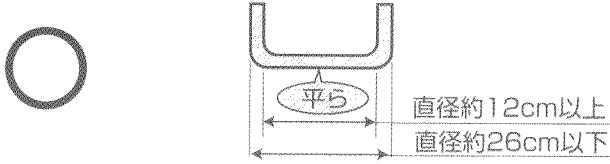
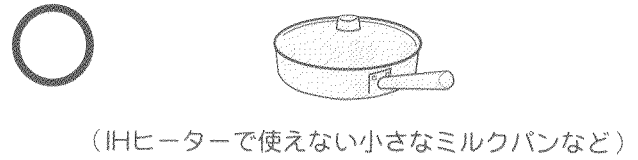
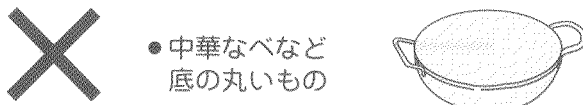
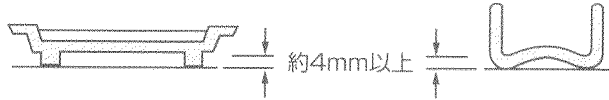
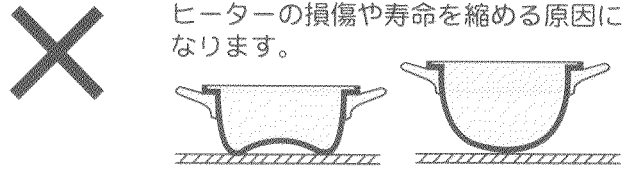
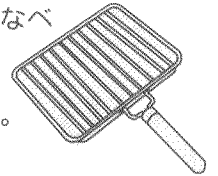
1 使用前に
使えるなべについて

- IHヒーター …………材質や底の形状により、使えるなべと使えないなべがあります。
- 後ヒーター …………IHヒーターで使えないアルミや銅なべが使えますが、火力は弱くなります。

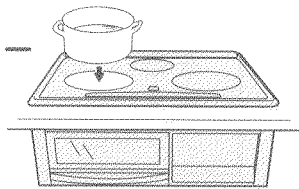
なべの材質		IHヒーター	後ヒーター
鉄、鉄鋳物 鉄ホーロー		○	○
		●ホーローなべの種類（なべ底が薄いものなど）によっては、空だきすると底面のホーローが溶けることがあります。	
ステンレス	有磁性ステンレス（18-0）	○	○
	一層なべ（18-8・18-10）	なべ底の厚さ ●0.8mm以下 0.8mm以上のものは火力が弱くなることがあります。 ○	○
		●1.5mm以上 火力が弱くなったり使えないものがあります。 △	
	多層なべ（クラッドなべ）	△ 火力が弱くなったり使えないものがあります。 ●3層であいだに鉄を挟んでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使えます。	○
アルミ 銅		×	○
耐熱ガラス 陶磁器（土なべなど）		×	△ ●土なべの底がすれると、トッププレートを傷付けることがあります。 ●耐熱ガラスのなべは割れることがあります。

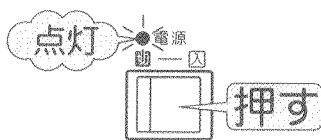
●揚げ物には、必ず付属の天ぷらなべをお使いください。（P13・18ページ）

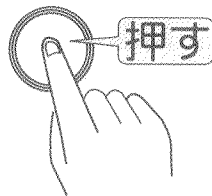
なべの形状

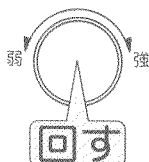
IHヒーター	後ヒーター
○ ●底が平らで直径約12〜26cmのなべ	○ ●底が平らで厚手のなべが適しています。●直径18cm以下のなべが使えます。
× ●直径12cm未満（トッププレート中央の囲み以下）●中華なべなど底の丸いもの ●約4mm以上のそりや脚があるもの ●なべ底の厚さが0.6mm以下のものはなべ底がそることがあります。	× ●耐熱ホーロー以外のホーローなべ ●なべ底に凹凸があるなべ ヒーターの損傷や寿命を縮める原因になります。●ガス直火対応以外のなべ ●直火用魚焼器（網）トッププレート損傷の原因になります。

なべの見分け方

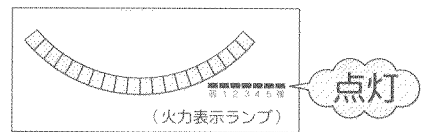
IHヒーターで使えるなべかどうかを見分ける簡単な方法

1 水を入れてなべを左ヒーターの中央に置く

2 電源スイッチを入れる

●電源ランプが点灯します。

3 左ヒーター調節つまみを押す

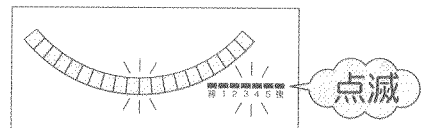
●調節つまみが出る。
●左ヒーター表示部が点灯します。

4 左ヒーター調節つまみを回す

●ヒーターに通電されます。

○ 使えるなべのとき

トッププレートの左ヒーター火力表示ランプおよび光るパワーサインが点灯。

確認したら、すぐに左ヒーター調節つまみを押して通電を切る。

●使えるなべと見分けても、材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。

× 使えないなべのとき

トッププレートの左ヒーター火力表示ランプおよび光るパワーサインが点滅。なべ無し自動OFF機能が働き、なべは加熱されません。

●約1分後にランプが消灯し、自動的に通電が止まります。

使用前に

1 使用前に IHクッキングヒーターの機能

使い方 P15、P16、P17

左ヒーター（IHヒーター）

電磁誘導加熱

2000W

煮る、ゆでる、焼く、いためる、蒸すなどの加熱調理に使います。
タイマー調理ができます。

- 火力「強」～「2」までは1分～3時間までセットできます。
- 火力「1」～「弱」までは1分～5時間までセットできます。

光るパワーサイン　左右ヒーターの火力に応じて3色に光り、加熱状態をお知らせします。

使い方 P21、P22

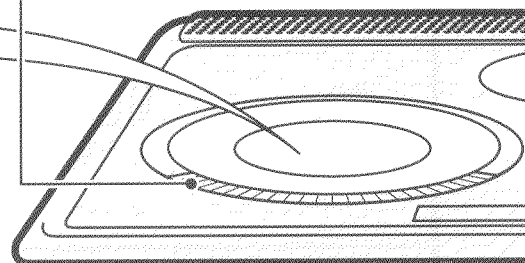
グリル（両面焼き）

1450W

水を入れない両面焼きなので、カラッとこんがりおいしく焼き上げます。

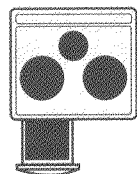
調　理
タイマー

- 1分～23分までセットできます。
- 切り忘れ防止機能を優先しますので、使用途中でのタイマーセットは調理経過時間によって最大設定時間が異なります。

※後ヒーターとの同時使用はできません。

高温注意 表示

使用後や電源を切った後もトッププレートが熱い間は点滅してお知らせします。
温度が下がると自動的に消灯します。
左右ヒーター、後ヒーター通電中は点灯します。
グリルヒーターのみ通電中は点灯しません。

安全機能

すべてのヒーターに働きます

■切り忘れ防止機能

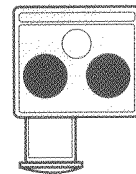
切り忘れても、最終キー操作後一定時間が過ぎると、自動的に通電を停止します。

- 左ヒーター・・・・・・約45分
- 右ヒーター・・・・・・約45分
- 後ヒーター・・・・・・約45分
- グリル・・・・・・・・・・約24分

（グリル操作キーを押したときから約24分後に作動します。）

■チャイルドロックキー

チャイルドロックキーを約2秒間押し続けると、🔑 ランプが点灯しロックとなります。
小さなお子さまがいる家庭でも安心です。

左右のヒーターに働きます

■温度過昇防止機能

調理中、なべ底の温度が異常に上がると、自動的に通電を切・入してコントロールします。

■なべ無し自動OFF機能

なべを外すと火力表示ランプと光るパワーサインが点滅し、約1分後に通電を停止します。

使い方 P17、P19、P20

後ヒーター（ラジエントヒーター）

1250W

発熱線で熱を発して加熱しますので、IHヒーターで使えないアルミなべや銅なべが使えます。

調理タイマー
- 火力「強」「中」までは1分～3時間までセットできます。
- 火力「弱」は1分～5時間までセットできます。

※グリルとの同時使用はできません。

使い方 P15、P16、P17、P18

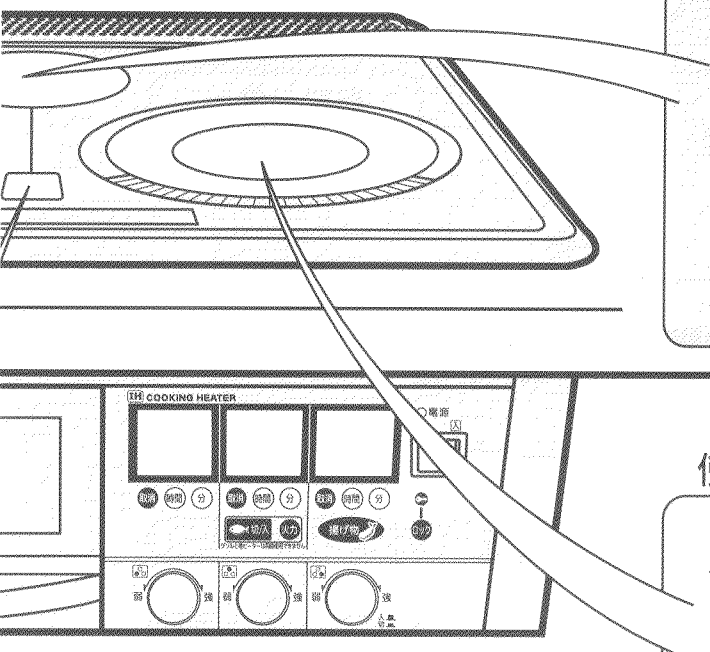
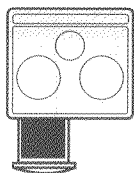
右ヒーター（IHヒーター）

電磁誘導加熱

2000W

煮る、ゆでる、焼く、いためる、蒸すなどの加熱調理、揚げ物調理に使います。

調理タイマー
- 火力「強」～「2」までは1分～3時間までセットできます。
- 火力「1」～「弱」までは1分～5時間までセットできます。

揚げ物　揚げ物温度の設定が140～200℃の範囲で7段階に調節できます。

グリルに働きます

■グリルとびら開閉検知機能

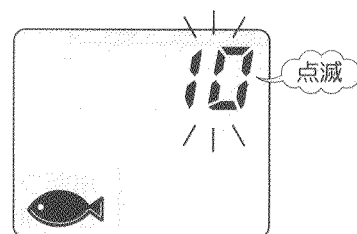
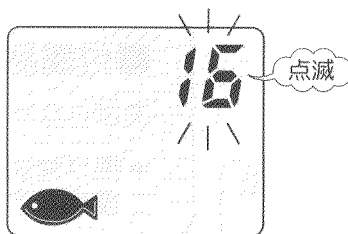
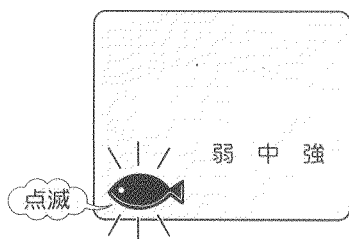
グリルとびらが開いた状態では、自動的に通電を停止します。

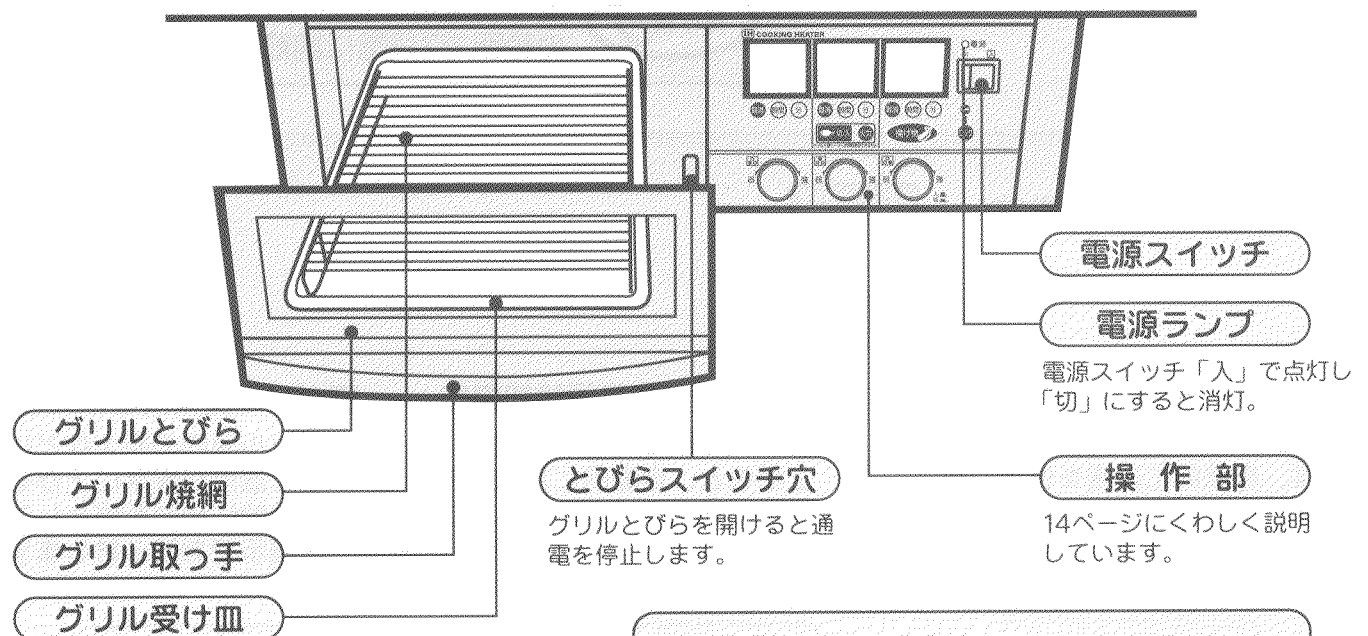
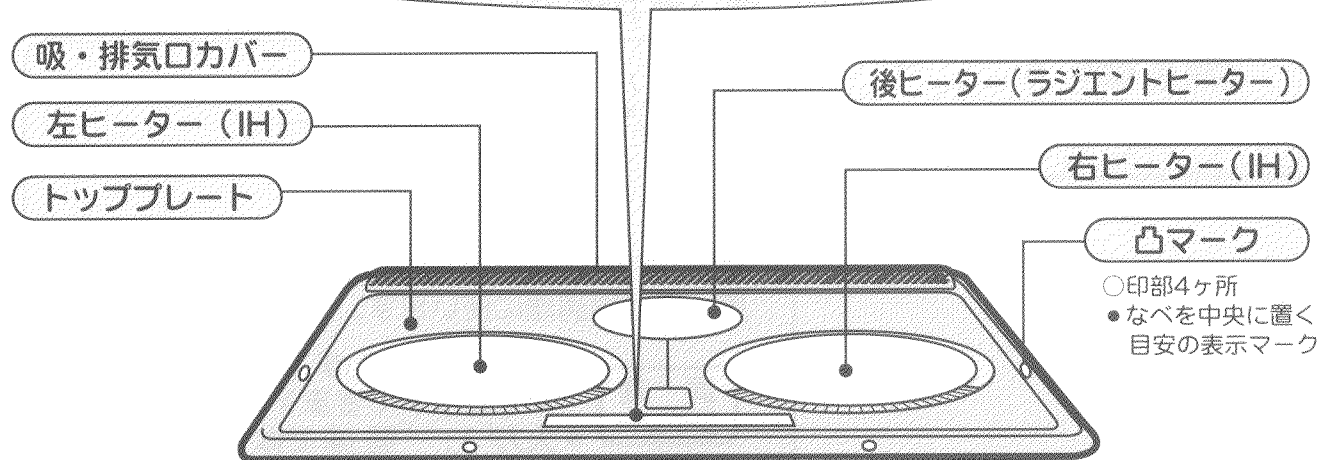
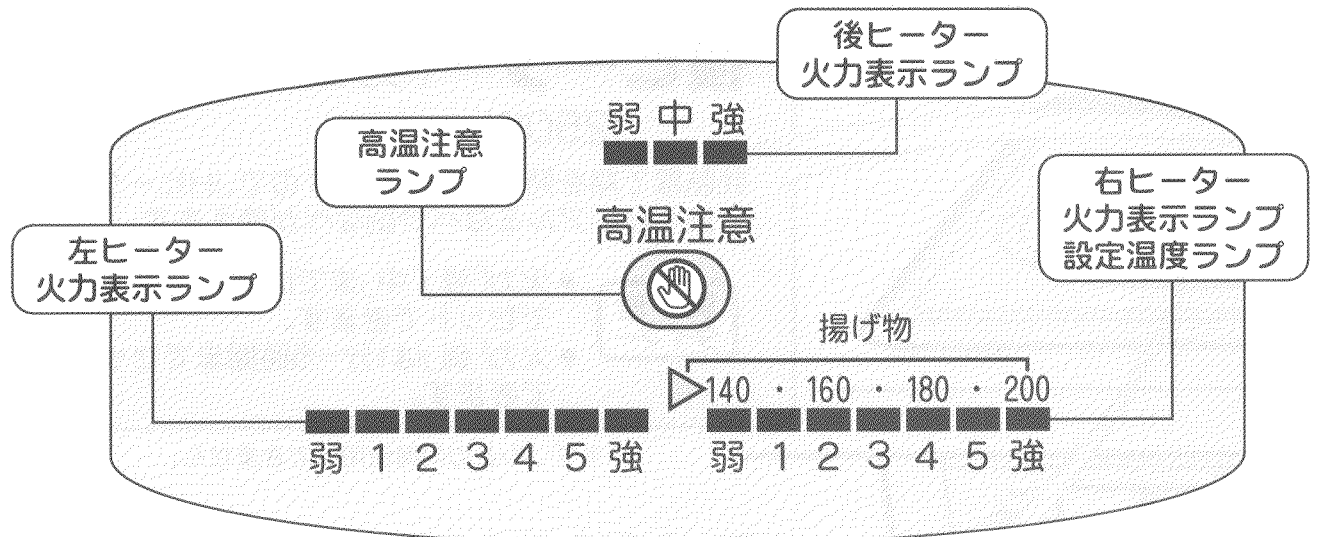
■グリル受け皿高温検知機能

グリル受け皿の温度が異常に上がると、自動的に加熱を停止して異常表示でお知らせします。

■グリル異常高温検知機能

グリル庫内の発火などによって温度が異常に上がると、自動的に加熱を停止して異常表示でお知らせします。

1 使用前に 各部のなまえとはたらき

本体各部

冷却ファンが回ると、前面から排気の温風が出ます。

■付属品

天ぷらなべ（1個）

● 揚げ物調理には必ず使用してください。

操 作 部

グリル操作キー
グリル「入」「切」に使います。

グリル火力操作キー
グリルの火力調整に使います。

チャイルドロックキー
「切」以外の操作ができなくなります。

タイマー合わせキー
タイマーの時間合わせに使います。(取消)はタイマー用です。

後ヒーター・グリル表示部
後ヒーターまたはグリル使用中は液晶表示が光ってお知らせします。

チャイルドロックランプ
チャイルドロック設定で点灯し、解除すると消灯します。

右ヒーター表示部
使用中は液晶表示が光ってお知らせします。

左ヒーター表示部
使用中は液晶表示が光ってお知らせします。

IH COOKING HEATER
●電源
切 — 入
取消 時間 分 取消 時間 分 取消 時間 分
切/入 火力
グリルと後ヒーターは同時使用できません
揚げ物
ロック
弱 強 弱 強 弱 強
入 切

左ヒーター調節つまみ
左ヒーター「入」「切」と火力の調節に使います。

後ヒーター調節つまみ
後ヒーター「入」「切」と火力の調節に使います。

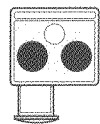
右ヒーター調節つまみ
右ヒーター「入」「切」と火力の調節に使います。

揚げ物操作キー
右ヒーターで揚げ物をするときに使います。

こんなときにアラームが鳴ります!

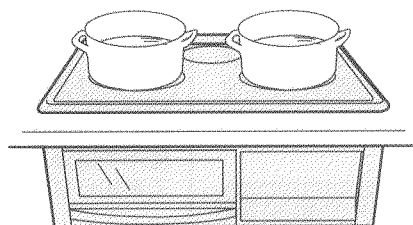
5種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

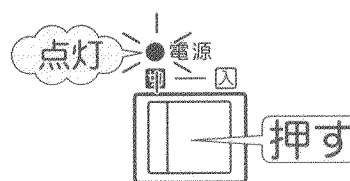
アラームの種類	状 態 の 内 容	アラームの種類	状 態 の 内 容
ピッ	操作部の各キーを操作したとき	ピーピーピーピー（4回）	エラー表示とともに鳴る
ピッ	左右ヒーター、後ヒーターの火力調整で、これ以上「弱」側に設定できないとき	ピー	タイマー時間終了のお知らせ
ピピッ	左右ヒーター、後ヒーターの火力調整で、これ以上「強」側に設定できないとき	ピピッ ピピッ ピピッ ピピッ ピピッ（5回）	揚げ物の設定温度に到達したとき

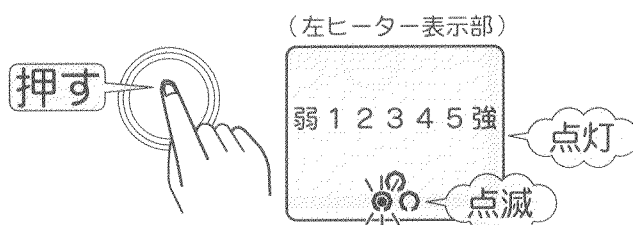
2 使いかた 左右ヒーター

◎左右ヒーター（IHヒーター）はなべを載せないと通電しません。
◎ご使用になるときは必ずヒーターの上になべを載せてから、
　ヒーターを「入」にしてください。

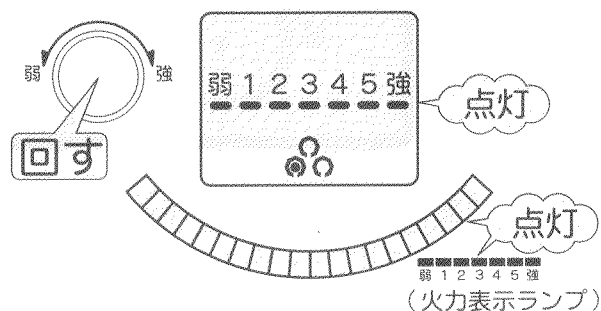
【例】左ヒーターを使うとき（右ヒーターを使うときも操作手順は同じです）

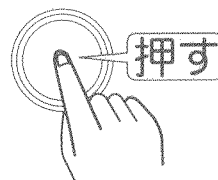
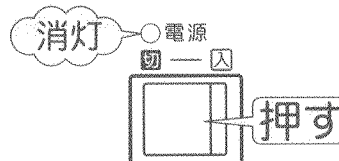
1 なべに材料を入れ、ヒーターの中央に置く

● 使えるなべ ⇨ 9ページ

2 電源スイッチを「入」にする

▶ 電源ランプが点灯

3 「左ヒーター調節つまみ」を押す

▶ 調節つまみが出る。
● 調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

4 「左ヒーター調節つまみ」を回して火力を選び調理する

▶ 光るパワーサインと火力表示ランプが点灯。
● 光るパワーサインは火力によってランプの色が変わります。（P16ページをごらんください）

5 調理が終わったら「左ヒーター調節つまみ」を押し込む

▶ ヒーターの通電が切れます。

6 電源スイッチを「切」にする

お知らせ　電源を切っても、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで高温注意表示を続けます。

火力の目安

表示	光るパワーサイン	火力		用途
強	赤色	強 火	2000W	●水を沸騰させたり、だし汁などを煮立てるときに。 ●肉類を焼くときなどは強火で。
5			1450W	
4	橙色	中 火	1100W	●おでんなど煮汁が多く、たくさんの量を煮込むときに。 ●煮魚など中火で煮る調理に。卵料理などは少し弱めに。
3			800W	
2			500W	●カレー・ポタージュなど粘性のあるトロッとした煮込み調理に。 ●煮込み中は、材料を数回かき混ぜながらおこなってください。
1	緑色	弱 火	300W相当	
弱		とろ火	150W相当	●保温などに。

各ヒーターの同時使用について

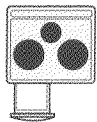
■このクッキングヒーターは、同時に左右ヒーターと後ヒーターまたはグリルのいずれか一つの合計3箇所のヒーターを使用することができます。
ただし、3箇所のヒーターを最大火力で同時に使用した場合、合計の消費電力を4,800W以内に抑えるため、左ヒーターの最大火力が自動的に落ちます。
左ヒーターを最大火力で使用する場合は、右ヒーターの火力を下げてください。

お願い

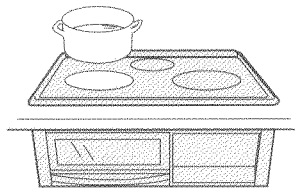
●ヒーターの火力が強い場合、なべ、やかんの形状などによっては振動したり、ふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあります。
湯が沸騰したら適当な火力に落としてお使いください。

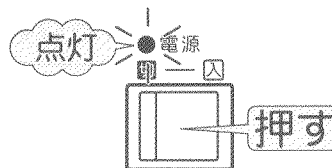
お知らせ

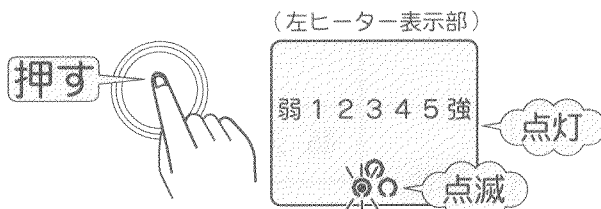
●調理中、なべの種類によっては「ブーン」とか「ジー」という音がすることがありますが、故障ではありません。
●左右ヒーターを同時に使用した場合、共鳴して金属音がすることがありますが、故障ではありません。

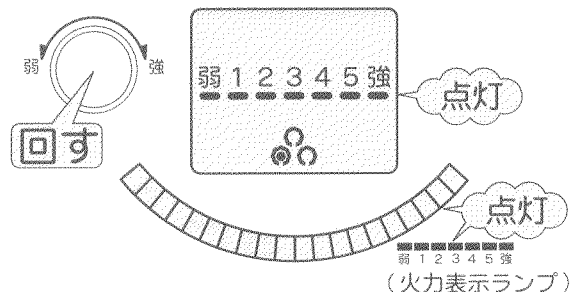
2 使いかた タイマー

◎タイマーは、全てのヒーターに設定できます。
◎タイマーの設定時間は、使用するヒーターおよび火力によって異なります。
◎加熱中も火加減調節・タイマー時間の設定や変更ができます。

【例】左ヒーターを使うとき（右ヒーター、後ヒーターを使うときも操作手順は同じです）

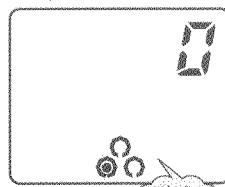
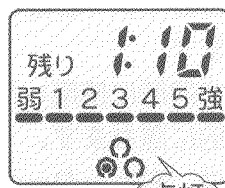
1 なべに材料を入れ、左ヒーターの中央に置く

2 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

3 「左ヒーター調節つまみ」を押す

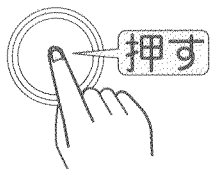
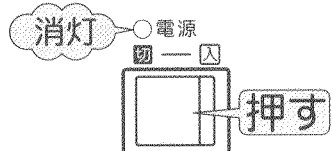
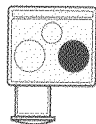
▶調節つまみが出る。
●調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

4 「左ヒーター調節つまみ」を回して火力を選び調理する

▶光るパワーサインと火力表示ランプが点灯。
●光るパワーサインは火力によってランプの色が変わります。
（P16をごらんください。）

5 (時間) (分) キーで時間をセットする

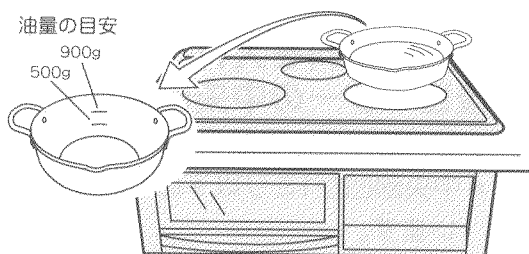
▶設定した時間の表示をします。
▶残り時間は1分刻みで減ります。1分以下は秒表示に変わります。

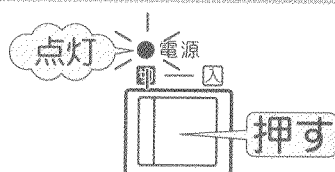
▶タイマーが終了するとアラームが鳴り、自動的に通電が切れます。
▶10秒間 点滅してバックライトが消灯します。

ヒーター	火力	セットできる時間
左右ヒーター	強～2	1分～3時間
	1～弱	1分～5時間
後ヒーター	強・中	1分～3時間
	弱	1分～5時間

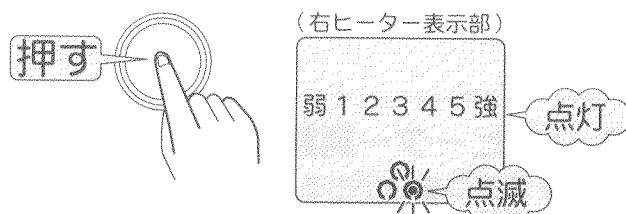
(時間)……1時間刻み
(分)……1分刻み
●押し続けると10分単位で早送りができます。
(取消)……タイマーを取り消すときに押す。

6 調理が終わったら「ヒーター調節つまみ」を押し込む

7 電源スイッチを「切」にする

2 使いかた 揚げ物

◎揚げ物は右ヒーターを使います。
◎油量が少なかったり、鍋底に凹凸や、そりのある場合は、油温が設定温度より高くなり、発火の原因になります。
◎トッププレートが熱いときに操作をすると、予熱完了アラームが設定温度以外で鳴ることがあります。(トッププレートを冷ましてから操作をしてください)

1 付属の天ぷらなべに油約900g(約1L)を入れ、右ヒーターの中央に置く

- 必ず付属の天ぷらなべを使う。
- 500g(0.56L)未満の油では調理しない。油温が上がり過ぎたり、正しく温度調節できなくなり発火の原因になります。

2 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

3 「右ヒーター調節つまみ」を押す

▶調節つまみが出る。
- 調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

4 (揚げ物)キーを押す

▶設定温度は自動的に「180」に入る。
- 表示部へ 揚げ物 を表示します。

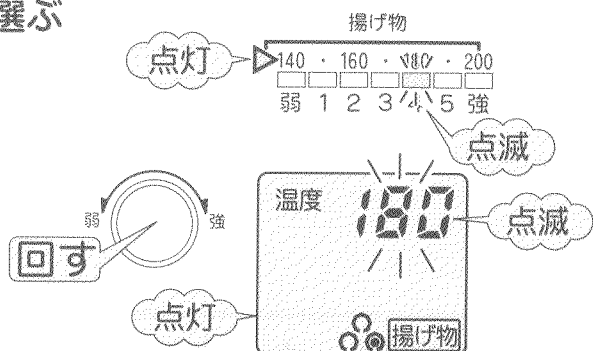
(設定温度ランプ)
揚げ物
点灯 140 · 160 · 180 · 200 点灯
弱 1 2 3 4 5 強

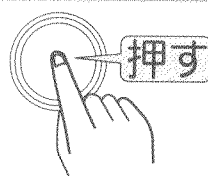
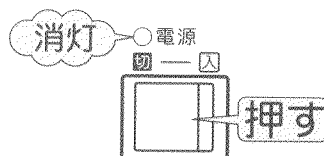
5 「右ヒーター調節つまみ」を回して温度を選ぶ

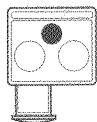
▶光るパワーサインと設定温度ランプが点灯。
- 光るパワーサインは設定温度によってランプの色が変わります。

赤色……設定温度200℃~190℃
橙色……設定温度180℃~160℃
緑色……設定温度150℃~140℃

⇩

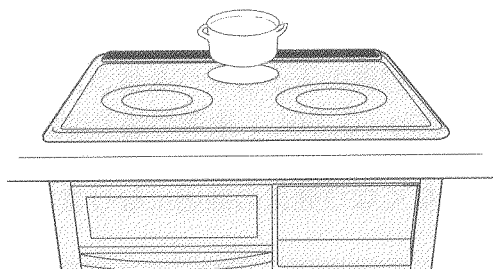
設定温度になるとアラームが鳴り設定温度ランプが点滅から点灯に変わります。

6 調理が終わったら「右ヒーター調節つまみ」を押し込む

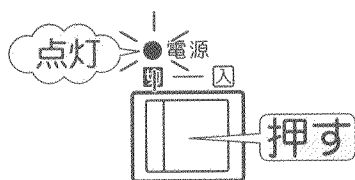
▶ヒーターの通電が切れます。

7 電源スイッチを「切」にする

使いかた

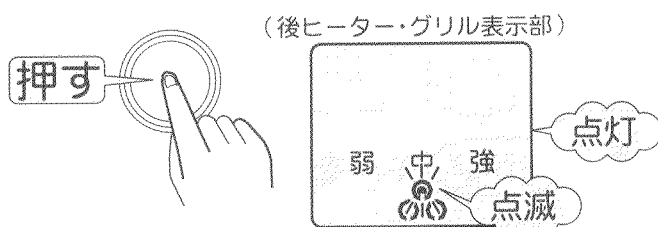
2 使いかた 後ヒーター

◎IHヒーターで使えないなべや小さななべで少量を加熱するときなどに使います。
◎後ヒーター（ラジエントヒーター）を「入」にすると約4秒で赤熱し、熱くなりますので注意してください。

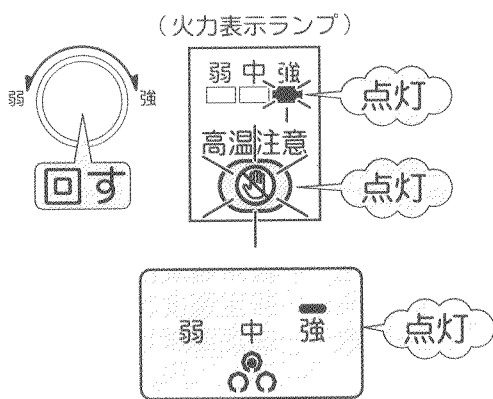
後ヒーターとグリルは同時には使用できません。

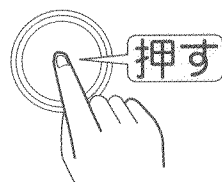
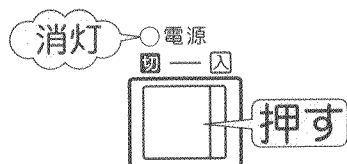
1 なべに材料を入れ後ヒーターの中央に置く

- なべ底が平らで厚手なべが最適です。
- 中央部凹が1ミリ以下のものが適しています。

2 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

3 「後ヒーター調節つまみ」を押す

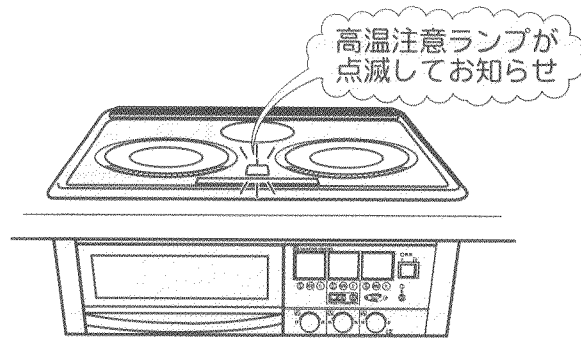
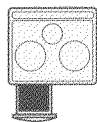
▶調節つまみが出る。
- 調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

4 「後ヒーター調節つまみ」を回して火力を選び調理する

▶火力表示ランプが点灯。

5 調理が終わったら「後ヒーター調節つまみ」を押し込む

▶ヒーターの通電が切れます。

6 電源スイッチを「切」にする

火力の目安

表示	火　　力
強	１２５０W
中	５００W相当
弱	３５０W相当

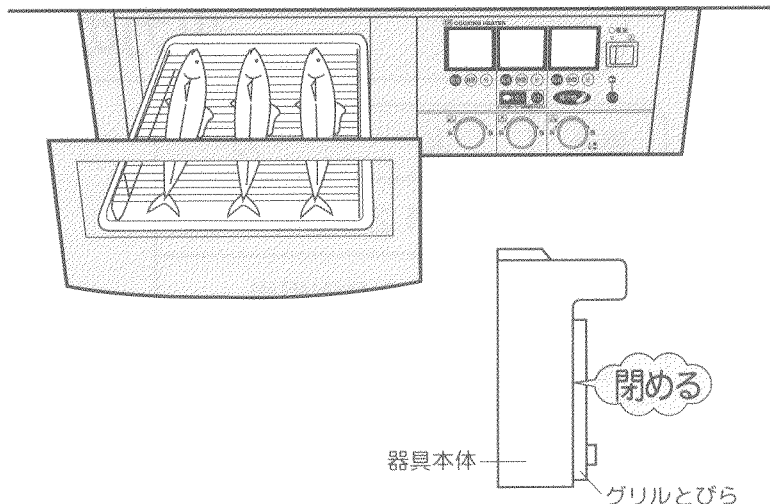
●火力調節はヒーターの入・切によっておこないますのでヒーターが赤くなったり、暗くなったりしますが異常ではありません。

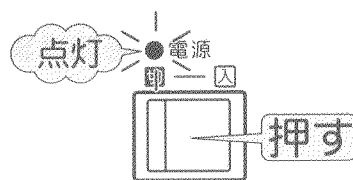
お知らせ　電源を切っても、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで高温注意表示を続けます。

2 使いかた グリル

◎グリル受け皿を引き出すときは、水平にゆっくりと止まるまで引き出してください。

グリルと後ヒーターは同時には使用できません。

1 グリル受け皿にグリル焼網をセットして魚を載せる

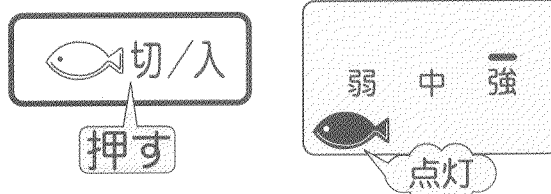
- 通常はグリル受け皿に水を入れる必要はありません。脂分が多く煙が出やすい魚（さんま等）は、グリル受け皿にコップ1杯の水（約200ml）を入れてご使用になると煙が少なくなる場合があります。
- 連続してご使用になる場合は、必ずグリル受け皿の汚れをきれいにする。
- グリル焼網の中央に調理物を載せてグリルとびらを奥まで確実に閉める。

※グリルとびらが開いた状態では通電しません。

2 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

3 切/入 キーを押す

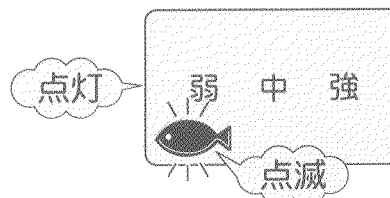
- 火力は自動的に「強」に入る。

4 火力 キーで 火力を選び調理する

強 ▶ 中 ▶ 弱

- 押すごとに火力表示ランプが移動

調理中にグリルとびらを開けた場合

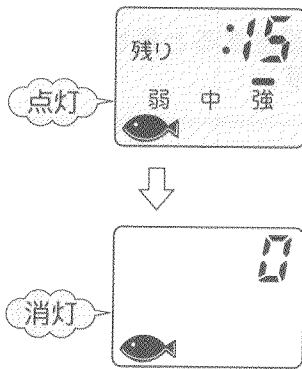
- マークが点滅し加熱は一時停止します。
- グリルとびらを閉めると自動的に継続します。
- 焼き色がうすくなる場合があります。

※グリルとびらを3分以上開けた場合はアラーム（ピーピーピーピー）が鳴り自動的に全ての動作が停止します。

タイマーを使う場合

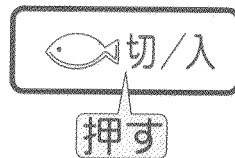
(分)キーで時間をセットする。

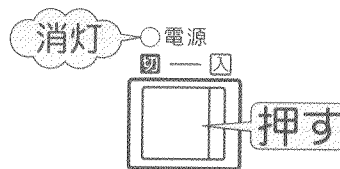
▶設定した時間の表示をします。
▶残り時間は1分刻みで減ります。1分以下は秒表示に変わります。

⇩

▶タイマーが終了するとアラームが鳴り、自動的に通電が切れます。
▶10秒間 点滅してバックライトが消灯します。

- (時間)キーは受け付けません。
- セットできる時間　1分〜(最大)23分
  (分)……1分刻み
  (取消)……タイマーを取り消すときに押す。
- 使用途中でタイマー設定や時間の変更をする場合は、セットできる最大時間が変わります。
  セットできる時間は、23分から調理経過時間を差し引いた時間となります。

(例) 使用開始して10分後にタイマーの設定や変更をしたとき
- セットできる時間　1分〜13分

5 調理が終わったら 切/入 キーを押す

6 電源スイッチを「切」にする

※電源を切ってもグリル内の温度が高温のため5分間はファンが回ります。

火力の目安

表示	火　力
強	1450W
中	1000W相当
弱	850W相当

- 調理中は、火加減調節機能でヒーターがついたり消えたりしますが故障ではありません。
- 調理中でも火力の変更はできます。

- グリル使用時は、グリル受け皿にたまった脂分を必ず捨ててご使用ください。
- 調理直後にグリルとびらを引き出すと、冷却ファンの風にあおられた煙が前面に出ます。特に脂分の多い魚の場合は、焼き終わったあと30秒程度待ってから引き出してください。

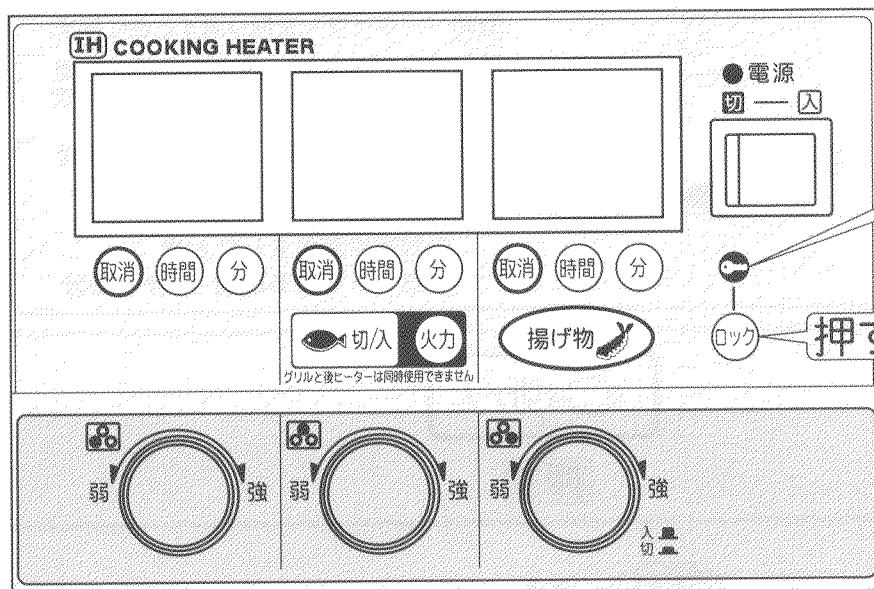
⚠注意

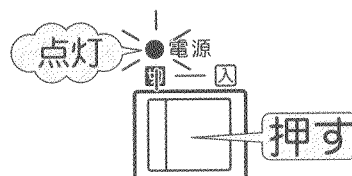
- 使用中・使用後しばらくは高温になっているため、グリルとびらに触れないでください。
  グリル受け皿を取外すときは、グリルとびらと一緒に取外してください。
  グリル受け皿のみを取外すとグリルとびらが落下してけがをしたり器具を破損する原因になります。
- グリル部を取外すときは両手で持って取外してください。

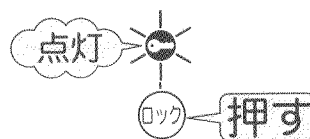
お知らせ　はじめてご使用になるときは、においや煙が出ることがありますが、ご使用にともない出なくなります。

使いかた

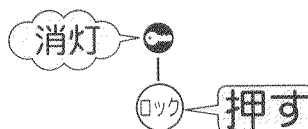
2 使いかた チャイルドロック

◎チャイルドロックは、小さなお子様のいたずら防止のときなどに使います。
◎使用していないとき、チャイルドロックを設定すると全てのヒーターへの通電ができなくなります。
◎使用中チャイルドロックを設定すると各ヒーターの「切」や電源スイッチでの「切」以外の操作ができなくなります。

ロックするとき

1 電源スイッチを「入」にする

2 ロック キーを2秒押す

- 調理中でもチャイルドロック操作ができます。
- ロック中でも調理が終了して「ヒーター調節つまみ」や 切/入 キーを押した場合は、ヒーターへの通電が切れます。

ロックを解除するとき

ロック キーを2秒押す

- 電源スイッチを「切」にしてもロックは解除されません。

お手入れ

安全にお使いいただくため点検・お手入れをしてください。

⚠注意

- 必ず電源を切り、高温注意表示が消えたことを確かめてからおこなってください。
- うすめた台所用洗剤（中性）以外は使用しないでください。
- ベンジン、シンナー、みがき粉は使用しないでください。
- 排気口に水が入らないよう、注意してください。
- お手入れはこまめにしてください。汚れがこびりつきますと、取れにくくなります。

吸・排気口カバー

- 本体から外し、水洗いをした後、乾いた柔らかい布で水気を拭き取ってください。
- お手入れ後は必ず本体にセットしてください。

トッププレート

- 固くしぼったぬれぶきんで拭き取ってください。
- 煮こぼれなどは、そのままにしておくとこびりついて取れなくなります。
- セラミックガラストップクリーナーなどをお使いになると汚れがとれますが、あまり強くこすると表面の印刷まで一緒に摩耗する場合がありますので、ご注意ください。

操作部

- 乾いたやわらかい布で拭き取る。
- 取れにくい汚れは、うすめた中性洗剤で拭き取り、固くしぼったぬれぶきんで洗剤分を拭き取ってください。
- 操作部のすき間に水や洗剤が入らないようにしてください。

グリル

■グリル庫内
- グリル部品を取出し、庫内の汚れを拭き取る。
- 庫内の汚れがひどいときは、しぼったふきんで軽く拭き取ってください。
- 強く拭きますと塗装が傷むことがありますのでご注意ください。(フッ素樹脂加工がはがれることがあります。)
- 庫内底面に脂がたまっていると、発火の恐れがあります。

■グリル焼網（フッ素樹脂加工）
- 水に漬け、汚れを水で湿らせてからスポンジで洗う。
- 強い力を加えて洗いますと、変形したりフッ素樹脂加工がはがれることがありますのでご注意ください。

■グリルとびら・グリル受け皿（フッ素樹脂加工）
- 庫内から取出し、グリル受け皿にたまった脂などを捨てる。
- 分解してスポンジで洗う。

天ぷらなべ(付属品)

1 うすめた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。
- たわしやみがき粉(クレンザー)は使用しないでください。

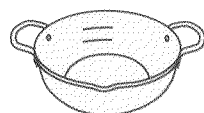
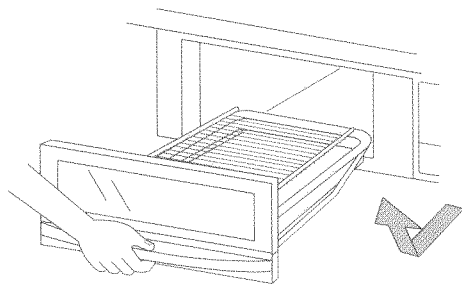
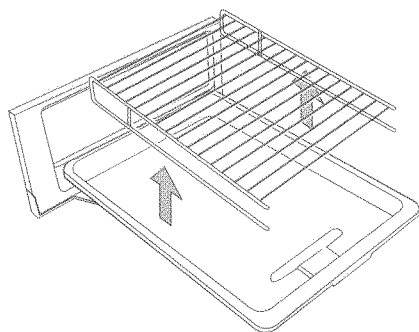
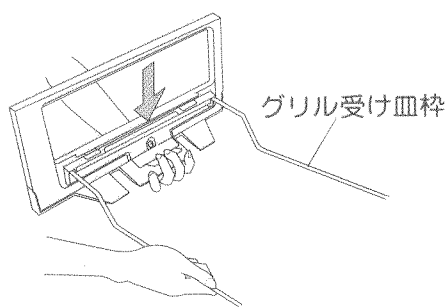
2 なべ底や外側の異物や汚れを取る。
- 汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。

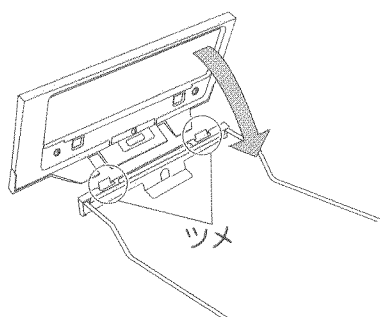
3 洗い終わったら水気を切り、乾いたらなべの内側に軽く食用油を塗ります。

お手入れ

安全にお使いいただくため点検･お手入れをしてください。

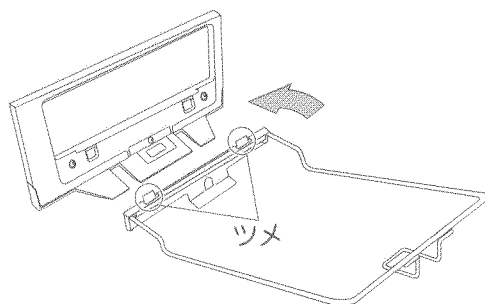
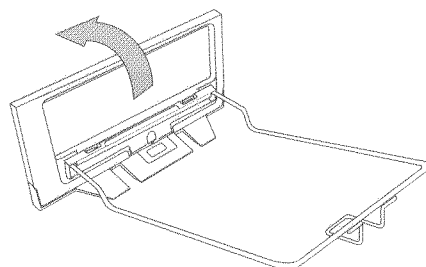
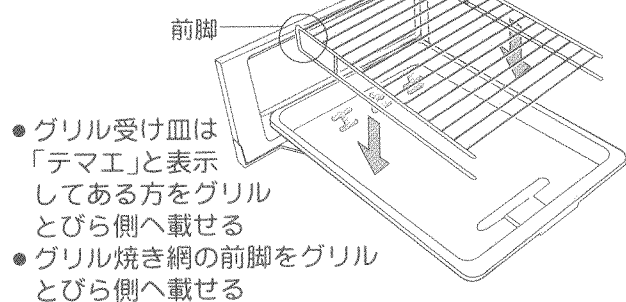
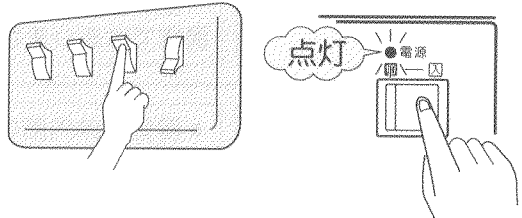
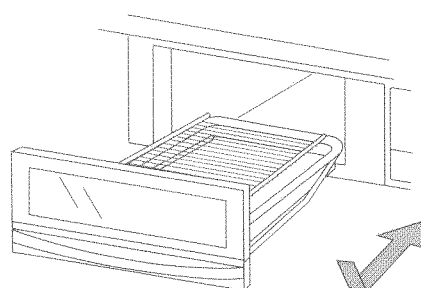
グリル部の取外し・取付け

取外し

1 止まるまで水平に引き出し斜め上に引き上げて外す

2 グリル焼網とグリル受け皿を外す

3 グリル受け皿枠の下側に手を回しグリルとびらのバネを押さえる

4 グリルとびらをグリル受け皿枠側に倒すようにすると、グリル受け皿枠の左右のツメが外れる

取付け

1 グリル受け皿枠の左右のツメをグリルとびらに差し込む

2 グリルとびらを矢印方向にカチッと音がするまで動かす

3 グリル受け皿とグリル焼網を載せる

- グリル受け皿は「テマエ」と表示してある方をグリルとびら側へ載せる
- グリル焼き網の前脚をグリルとびら側へ載せる

4 斜め上からはめ込み奥まで押す

3 点検・お手入れ、他
故障かな？と思ったら

故障と思う前に、つぎの内容をお調べいただき、それでも直らないときは、使用を中止し、お買い求め先にご連絡ください。

症　状	原　因		処　置
調節つまみまたはキーを押しても通電しない。	●専用回路のブレーカーが落ちている。		●ブレーカーを入れる。
	●電源スイッチが「切」になっている。		●電源スイッチを「入」にする。
左右ヒーター(IHヒーター)で調理中、火力ランプおよび光るパワーサインが点滅している。	●吸・排気口カバーがふさがれている。		●吸・排気口カバーをふさいでいるものは取り除く。 ●吸・排気口カバーにたまっているホコリを取り除く。
左右ヒーター(IHヒーター)で調理中、火力ランプおよび光るパワーサインが点滅し、約1分後に消灯する。	●なべをのせていない。		●なべをのせる。
	●IHヒーターで使えないなべをのせている。		●IHヒーターで使えるなべに入れ替える。
	●使用中になべを外した。		●なべをIHヒーター中央へのせる。
	●使用中になべの位置が大きくずれた。		●なべをIHヒーター中央へ置き直す。
後ヒーターまたはグリルが使えない。	●後ヒーターとグリルを同時に使おうとしている。		●同時に使えないので、どちらかのヒーターを使い終わってから、もう一方を使う。
使っている途中で、ピーピーピーピーとアラームが4回鳴り通電が切れた。	●切り忘れ防止機能が働いています。(各ヒーターには、一定時間経過すると自動的に通電を停止する機能が設けられています) 右ヒーター:約45分 左ヒーター:約45分 後ヒーター:約45分 グ リ ル:約24分		●もう一度、ヒーター「入」操作より始めます。

ブレーカーを入れる

電源スイッチを入れる

点検・お手入れ、他

故障かな？と思ったら

症　状	原　因	処　置
使っている途中で火力感がなくなった。	●炒め物調理などして、なべ底温度が異常に上がり、自動的に火力がコントロールされた。	●そのままご使用ください。 なべ底温度が下がると自動的に火力が強くなります。
左右ヒーター（IHヒーター）使用中なべから音がする。	●なべの種類により、磁力線がなべ自体を振動させるため、その振動で発生するものです。 異常ではありません。	●なべの位置をずらしたり、置き直してみてください。 音が止まることがあります。
電源スイッチ「切」にしても音がする。	●器具本体内部の部品を冷却しているファンの回転音です。 異常ではありません。	●そのままにしておきます。 しばらくすると自動的に止まります。
後ヒーターが周期的に赤くなったり、消えたりする。 また、赤くなったり消えたりする時間の間隔が一定でない。	●トッププレートの温度が上がり過ぎないようコントロールしているためです。 ●弱火・中火でご使用のときは、ヒーターの入・切を自動でおこない火力をコントロールしているためです。 故障ではありません。	●そのままご使用ください。
グリル使用途中で通電が切れ、下記の表示が点滅している。 	●グリル受け皿高温検知機能が働いています。 グリル受け皿の温度が異常に上昇したためです。 ●市販のグリル石などをグリル受け皿に敷いている。	●グリルが空焼き状態になっていないか確認ください。 ●温度が充分下がってからご使用ください。 ●グリル石などを取り除く。
グリル使用途中で通電が切れ、下記の表示が点滅している。 	●グリル異常高温検知機能が働いています。 グリル庫内で発火などが起り、温度が異常に上昇したためです。	●つぎの処置をしてください。 ①すぐに電源スイッチを切る ②吸・排気口カバーの左側（グリル排気部）を、ぬれたタオルでふさぐ ③ブレーカーを切る ※炎が消えるまでグリルとびらを開けない ④炎が消え、温度が充分下がってからグリル庫内を掃除する

こんな場合は、危険です。すぐに修理が必要です。使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを「切」にしてお買い求め先にご連絡ください。

- 上記に記載してない火力表示ランプの点滅が発生した。（揚げ物設定温度表示時は除く）
- トッププレートのひび割れなどが発生した。
- 使用中やグリル使用直後に冷却ファンが回らなくなった。

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 26・27ページの「故障かな？と思ったら」を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求め先、またはもよりの弊社（別紙サービス網一覧表）に連絡してください。
  なお連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品名コード　操作部右下に表示しています。
2. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
3. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

保証書

取扱説明書の30ページが保証書になっています。

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに無料修理いたします。
  保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い求め先、またはもよりの弊社（別紙サービス網一覧表）に相談してください。
  修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

補修用性能部品の保有期間

- 補修用性能部品は、製造打切り後6年間保有しています。
  補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

仕 様

品名			IHクッキングヒーター
品名コード			BCH−301D
電源			単相200V（50-60Hz共用）
消費電力			4800W
	右ヒーター		2000W（150W相当〜2000W・7段階調節）
	左ヒーター		2000W（150W相当〜2000W・7段階調節）
	後ヒーター		1250W（350W相当〜1250W・3段階調節）
	グリル		1450W（850W相当〜1450W・3段階調節）
	待機時電力		0.2W以下（電源スイッチ「切」の状態）
大きさ（約）			幅598mm×奥行558mm×高さ237mm
グリル焼網	大きさ（約）		幅220mm×奥行283mm
	ヒーターまでの高さ（約）		62mm
質量（約）			20kg
付加機能	揚げ物温度調節（約）		140〜200℃・7段階調節（右ヒーター）
	調理タイマー	左右ヒーター	火力：「強」〜「2」…… 1分〜3時間
			火力：「1」〜「弱」…… 1分〜5時間
		後ヒーター	火力：「強」〜「中」…… 1分〜3時間
			火力：「弱」………… 1分〜5時間
		グリル	火力：「強」〜「弱」…… 1分〜23分
電源コード			3.5mm^2 3芯　キャブタイヤケーブル　0.6m
電源プラグ			3極　250V　30A　（1極接地）
付属品			●天ぷらなべ　1個 ●取扱説明書（保証書付）　1冊 ●工事説明書　1冊 ●クッキングブック　1冊 ●サービス網一覧表　1枚

●3つのヒーターを最大火力で同時に使った場合
総電力量を4800W以内に抑えるために、左ヒーターの最大火力が自動的に落ちます。

保証書

保　証　書

品名コード	IHクッキングヒーター　BCH−301D

このたびは当社製品をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書はお客様の正常な使用状態において万一、機器本体が故障した場合には、本書の記載内容で無料修理を行うことを約束するものです。

<無料修理規定>

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で、下記保証期間中に故障した場合には、お買い上げの販売店または、もよりの弊社が無料修理いたします。
2. 保証期間内に故障し、無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にご依頼のうえ、本書をご提示ください。
   なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. ご贈答品で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、もよりの弊社にご相談ください。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。（This warranty is valid only in Japan.）
6. 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
7. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
   （ロ）お買い上げ後、取り付け場所の移動・落下などによる故障および損傷。
   （ハ）火災・塩害・地震・風水害・煤煙、腐食性等の有害ガス、ほこり、異常気象、ねずみ・鳥・くも・昆虫類の侵入およびその他の天災、地変による故障および損傷。
   （ニ）工事説明書および取扱説明書等に指示する方法以外の工事設計または取付工事等が原因で生じた不具合、故障および損傷。
   （ホ）業務用の場所等（喫茶店、飲食店など）でご使用になられた場合。
   （ヘ）車両、船舶に備品として搭載された場合に生じた故障および損傷。
   （ト）塗装の退色、メッキの軽微な傷、錆など設計仕様の範囲内の感覚的な現象の場合。
   （チ）本書の提示がない場合。
   （リ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
   （ヌ）消耗部品の取り替えおよび保守などの費用。

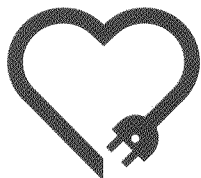
お　客　様	お名前	TEL
	ご住所　〒	
保　証　期　間	お買い上げ 年　月　日から	本体　1年間
販　売　店	店　名	TEL
	住　所	

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくはアフターサービス欄をご覧ください。

株式会社コロナ　〒955-8510　新潟県三条市東新保7-7
TEL　0256（32）2111

年　月　日	修　理　記　録（修　理　内　容）	サービス員㊞

愛情点検	★長年ご使用のクッキングヒーターの点検を！		
	こんな症状は ありませんか	●トッププレートがひび割れた。 ●異常な臭いがしたり、煙が出る。 ●運転中に異常な音がする。 ●冷却ファンが回らない。 ●その他の異常や故障がある。	以上のような症状のときは、使用を中止し、故障や事故防止のため、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。

●お客さまメモ

●お買い上げの際に記入しておいてください。
修理などを依頼されるときに便利です。

品名コード	
お買い上げ年月日	
お買い上げ販売店名	
	電話（　　　）　　－

株式会社コロナ

本社・工場　〒955-8510　三条市東新保7-7
TEL（0256）32-2111（大代表）

柏崎工場　〒945-0817　柏崎市宝町2-58
TEL（0257）23-5175（代表）

長岡工場　〒940-1146　長岡市下条町倉ノ浦1069
TEL（0258）22-2121（代表）

R100
古紙配合率100%再生紙を使用しています。
●この印刷物は環境にやさしい植物性大豆インキを使用しています。

P103-00900(0202-00)